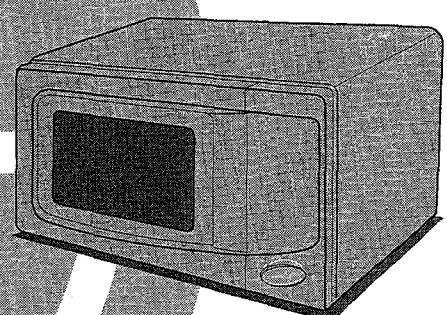
LG

GOLDSTAR

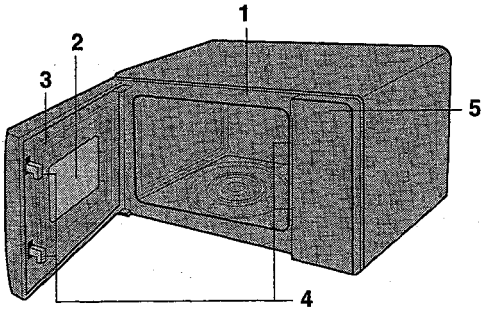
Bedienungsanleitung

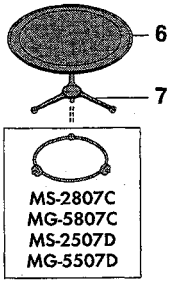
D

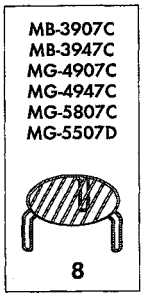


MS-1905C/CU • MS-1907C/CU • MS-1947C/CU • MS-2807C
MB-3907C • MS-2507D • MB-3947C • MG-4907C
MG-4947C • MG-5807C • MG-5507D

Oven Parts/Gerät/Four/Oven/Forno/Horno







GB

1 Front plate
2. Viewing window
3. Door seal
4. Safety lock system
5. Control panel 6 Glass tray
7. Roller rest 8 Grill rack

NL

1 Voorkant
2 Venster
3 Deurafdichting
4 Veiligheidsslot
5 Bedieningspaneel 6 Glazen bak
7. Roterende steun 8 Grille-rooster

D

1 Frontplatte
2 Sichtscheibe
3 Türdichtung
4 Sicherheitsverschluß
5 Bedienfeld 6 Glasschale
7 Rollenauflage 8 Grilleinschub

I

1 Piastra frontale
2 Vetro dello sportello
3 Guarnizione dello sportello
4 Sistema di bloccaggio di sicurezza
5 Pannello di controllo 6 Vassoio in vetro
7 Appoggio a rotelle 8. Griglia

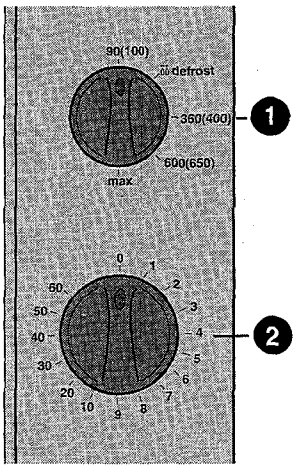
F

1 Plaque avant
2 Vitre
3 Joint de porte
4 Système de verrouillage de sécurité
5. Tableau de commande
6 Plateau en verre
7 Support rouleaux 8 Grille

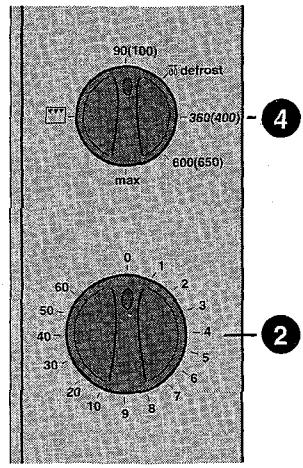
E

1 Placa delantera
2. Ventanilla
3 Precinto de la puerta
4 Sistema de cierre de seguridad
5 Cuadro de mandos
6 Plataforma de cristal
7 Soporte de giro 8 Parrilla

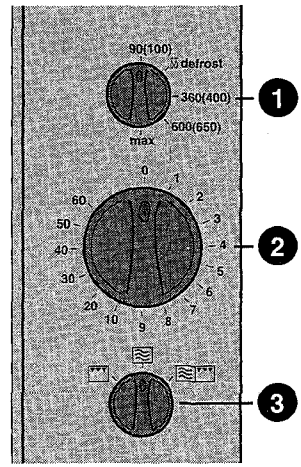
Control Panel/Bedienfeld/Tableau de commande



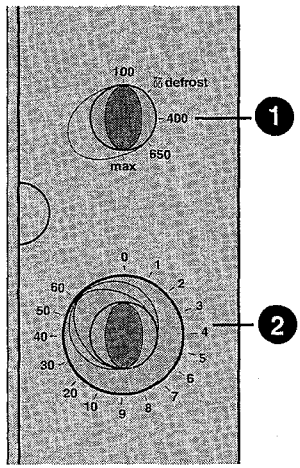
MS-1905C
MS-1907C
MS-1947C
MS-2807C



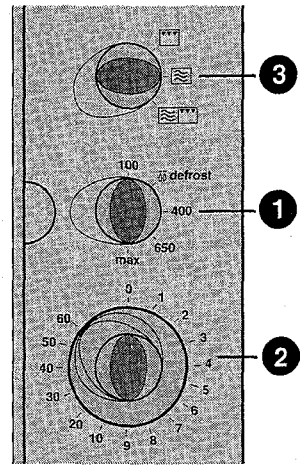
MB-3907C
MB-3947C



MG-4907C
MG-4947C
MG-5807C



MS-2507D



MG-5507D

Bedieningspaneel/Pannello dei comandi/Cuadro de mandos

GB

1. **Power selector**
   Allows selection of desired power
2. **Timer**
   permits selection of the desired cooking time
3. **Function selector**
   Allows selection of cooking mode
4. **Function & Power selector**

NL

1. **Vermogens-selector**
   Hiermee kan het gewenste vermogen worden gekozen
2. **Timer**
   Hiermee kan de gewenste kooktijd worden ingesteld
3. **Functie-selector**
   Hiermee worden de juiste kookfuncties gekozen
4. **Functie- en vermogens-selector**

D

1. **Netzschalter**
   Zur Wahl der gewünschten Stromstärke
2. **Zeitgeber**
   Zur Wahl der gewünschten Kochzeit
3. **Funktionsschalter**
   Zur Wahl der Kochfunktion
4. **Funktions- und Netzschalter**

I

1. **Manopola di selezione della potenza**
   Consente di selezionare la potenza desiderata
2. **Orologio**
   Consente di selezionare il tempo di cottura desiderato
3. **Manopola di selezione delle funzioni**
   Consente di selezionare la modalità di cottura
4. **Manopola di selezione delle funzioni e della potenza**

F

1. **Sélecteur de puissance**
   Permet de choisir la puissance désirée
2. **Minuterie**
   Permet de choisir le temps de cuisson désiré
3. **Sélecteur de fonction**
   Permet de choisir le mode de cuisson
4. **Sélecteur de fonction et de puissance**

E

1. **Selector de energía**
   Para seleccionar la energía deseada
2. **Cronómetro**
   Para seleccionar el tiempo de calentamiento deseado
3. **Selector de funciones**
   Para seleccionar el modo de cocinar
4. **Selector de funciones y energía**

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUM VERMEIDEN VON MÖGLICHEM KONTAKT MIT ÜBERMÄSSIG HOHER MIKROWELLENENERGIE

Nicht versuchen, den Ofen mit geöffneter Tür zu betreiben, da bei Betrieb mit geöffneter Tür schädlicher Kontakt mit Mikrowellenenergie entstehen kann Es ist wichtig, daß die Schutzverriegelungen nicht beeinträchtigt werden Keine Gegenstände zwischen die Ofenvorderseite und die Tür legen, so daß sich auf den Oberflächen Schmutz oder Rückstände von Reinigungsmitteln ansammeln können Ofen nicht betreiben, wenn er beschädigt ist Es ist besonders wichtig, daß die Ofentür richtig schließt und daß die (1) Tür (verbogen), (2) die Scharniere und Riegel (zerbrochen oder gelöst) oder (3) die Türdichtungen und Dichtflächen nicht beschädigt sind
Der Ofen ist nur von Fachpersonal zu warten

WARNHINWEIS

Bei Erhitzen von Flüssigkeiten wie Suppen, Soßen und Getränken im Mikrowellenofen kann die Flüssigkeit über den Siedepunkt hinaus überhitzt werden, ohne daß Blasenbildung auftritt Dies kann zu plötzlichem Überkochen der heißen Flüssigkeit führen Um dies zu vermeiden, sind folgende Maßnahmen zu ergreifen:

1 Der Einsatz von geradseitigen Gefäßen mit schmalen Hälsen ist zu vermeiden
2 Nicht überhitzen
3 Flüssigkeit rühren, bevor sie in den Behälter im Ofen gegeben wird und erneut nach Ablauf der halben Aufwärmzeit
4 Nach dem Aufwärmen kurze Zeit im Ofen stehen lassen, rühren oder erneut vorsichtig schütteln, um die Temperatur zu prüfen, bevor der Inhalt verzehrt wird, um Verbrennungen zu vermeiden (insbesondere durch den Inhalt von Säuglingsflaschen und Gläser mit Säuglingsnahrung)

D

Installation

1 Das gesamte Verpackungsmaterial und Zubehör entfernen
2 Ofen auf einer ebenen Fläche Ihrer Wahl aufstellen, jedoch sicherstellen, daß über dem Ofen mindestens 30 cm und hinter dem Ofen mindestens 0 cm Platz verbleibt, so daß der Ofen richtig belüftet wird Die Ofenseite sollte unbehindert sein, so daß sie ausreichend belüftet werden kann Die Ofenvorderseite sollte sich mindestens 8 cm von der Oberkante entfernt befinden, um Umkippen zu vermeiden

An der Oberseite oder Seite des Ofens sollte sich eine Entlüftungsöffnung befinden Bei Versperren dieser Öffnung kann der Ofen beschädigt werden

3 Ofen an normale Haushaltsteckdose anschließen Sicherstellen, daß die Stromstärke der Schaltung mindestens 10 A beträgt (13 A für die Modelle MG-4907C • MG-4947C • MG-5807C) und daß der Ofen das einzige an den Stromkreis angeschlossene Gerät ist

ANMERKUNG: • Das Gerät ist nicht in Hotel- und Gaststättenbetrieben einzusetzen.

WARNHINWEIS: DAS GERÄT IST ZU ERDEN

Die Drähte im Netzkabel sind wie folgt farbig gekennzeichnet:

Blau - Nulleiter
Braun - stromführend
Grün/gelb - Erde

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, ist es von einem Wartungselektriker durch ein gleichwertiges zu ersetzen

Vorsichtsmaßnahmen

D

- Die Tür, das Bedienfeld, die Schutzverriegelungsschalter oder andere Teile des Ofens sind nicht durch Unbefugte zu bedienen Reparaturen sind nur von einem Fachmann auszuführen
- Ofen nicht einschalten, wenn er leer ist Am besten ein Glas Wasser im Ofen stehen lassen, während er nicht in Gebrauch ist Das Wasser absorbiert alle Mikrowellenenergie sicher, falls der Ofen zufällig eingeschaltet werden sollte
- Keine Wäsche im Mikrowellenofen trocknen Wenn sie zu lange erhitzt wird, kann sie verkohlen oder verbrennen
- Speisen dürfen zum Kochen, falls nicht anders in Ihrem Kochbuch angegeben, nicht in Papiertücher eingewickelt werden
- Der Mikrowellenherd ist zum Trocknen von Küchenhandtüchern oder Papiererzeugnissen ungeeignet Diese können verbrennen
- Keine hölzernen Gefäße verwenden Sie können sich zu stark erhitzen und verkohlen
- Keine Altpapierprodukte verwenden, da sie Unreinheiten enthalten können, die zu Funkenbildung bzw Bränden führen, wenn sie beim Kochen verwendet werden
- Drehscheibe vor Reinigung abkühlen lassen
- Kleine Speisen benötigen eine kürzere Gar- und Aufwärmzeit Wenn normale Zeiten berücksichtigt werden, können sie sich überhitzen und verbrennen
- Vor dem Kochen die Haut von Obst und Gemüse durchstechen
- Eier nicht in der Schale kochen Im Ei staut sich Druck, so daß es platzt
- Nicht versuchen, im Ofen Speisen in schwimmendem Fett zu braten
- Die Plastikhüllen von Speisen vor dem Kochen oder Auftauen entfernen Es wird jedoch darauf hingewiesen, daß Speisen in gewissen Fällen mit Plastikfolie abzudecken sind, wenn sie aufgewärmt oder gekocht werden, wie in den Mikrowellenkochbüchern angegeben
- Falls Rauch entsteht, Ofentür geschlossen halten, und Ofen abschalten oder Stecker aus der Buchse ziehen
- Wenn Speisen überhitzt oder in Einwegbehältern gekocht werden, häufig prüfen um sicherzustellen, daß die Qualität des Gefäßes nicht abnimmt
- Wenn die Ofentür beschädigt ist, Ofen nicht eher betreiben, bis er von einem Fachmann ausgebessert worden ist

- **WARNHINWEIS:** Flüssigkeiten oder andere Speisen sind nicht in geschlossenen Gefäßen zu erwärmen, da sie explodieren können.

- **WARNHINWEIS:** Der Ofen ist von Kindern nur unter Aufsicht eines Erwachsenen zu benutzen.

KÜCHENGERÄTE

Die folgende Tabelle enthält einen Uberblick über den richtigen Einsatz von Küchengeräten in Mikrowellenöfen

Küchengeräte	Mikrowelle	Grill
Wärmebeständiges Glas, Glaskeramik, Keramik, Porzellan	Ja	Ja
	Ja (kein Porzellan mit Gold- oder Silber-einfassung benutzen)	Ja
Metallkochgeschirr	Nein	Ja
Nicht wärmebeständiges Glas	Nein	Nein
Mikrowellenkunststoff	Ja	Nein
Kunststoffhüllen	Ja	Nein
Papier (Becher, Teller, Tücher)	Ja	Nein
Stroh, Bambus und Holz	Nein	Nein

D

Mikrowelle

1 Die meisten Küchengeräte aus Glas, Glaskeramik und wärmebeständigem Glas eignen sich ausgezeichnet Küchengeräte mit Metalleinfassung sind in Mikrowellenöfen nicht zu benutzen

2 Papierservietten, -tücher, -teller, -becher, Kartons oder Pappe können im Mikrowellenofen benutzt werden Keine Altpapierprodukte verwenden, da sie Unreinheiten enthalten können, die zu Funkenbildung bzw Bränden während des Kochens führen können
(Ihr Kochbuch enthält Hinweise über den richtigen Einsatz dieser Produkte)

3 Kunststoffschalen, -becher, -tiefkühlbeutel und Plastikfolie können im Mikrowellenofen benutzt werden Die Anleitungen des Herstellers oder die im Kochbuch enthaltenen Informationen beachten, wenn Sie Kunststoffe im Mikrowellenofen verwenden

4 Metallküchengeräte und Küchengeräte mit metallischer Einfassung sind im Mikrowellenofen nicht zu benutzen Weitere Informationen über den richtigen Einsatz von Metall im Mikrowellenofen finden Sie im Vorwort zum Kochbuch Wenn der Einsatz von Aluminiumfolie, Spießen oder Küchengeräten, die Metall enthalten, in einem Rezept vorgeschrieben ist, einen Abstand von mindestens 2,5 cm zwischen einem Metallgegenstand und der Ofeninnenwand einhalten Wenn Funkenbildung auftritt, sofort entfernen

Anmerkung:
Siehe Kochbuch, das die einzelnen Rezepte und Tabellen, die den richtigen Einsatz von Kochgefäßen und Produkten beschreiben und weitere nützliche Informationen enthält

Grill

1 Kochgeschirr aus hitzebeständigem Glas, Keramik und Metall kann benutzt werden

2 Papierservietten, -tücher und Kunststoffe sind nicht zu benutzen

Anmerkungen:

- Bei Entnahme von Küchengeräten oder der Glasdrehscheibe ist Vorsicht am Platze, da sie während des Kochens heiß werden können
- Nur ein Thermometer verwenden, das für den Einsatz in Mikrowellenöfen konzipiert oder empfohlen wurde
- Sicherstellen, daß die Drehscheibe angebracht ist, wenn Sie den Ofen einschalten

Weitere nützliche Hinweise

Um die besten Ergebnisse zu erzielen und damit die Arbeit Spaß macht, bitten wir die nachstehenden Hinweis sorgfältig durchzulesen.

Zum Erzielen der besten Ergebnisse:

1 Bei Bestimmung der Kochzeit für eine bestimmte Speise beginnen Sie am besten damit, die Mindestzeit einzustellen und den Zustand der Speise gelegentlich zu kontrollieren Es ist leicht, Speisen zu stark zu kochen, weil Mikrowellenöfen sehr schnell reagieren
2 Kleinere Speisen mit geringem Wassergehalt können austrocknen und hart werden, wenn sie zu lange gekocht werden

D

Entfrosten von Tiefkühlkost:

1 Speisen, die tiefgekühlt sind, können direkt zum Auftauen in den Ofen gestellt werden (Sicherstellen, daß alle Metallklammern oder -verpackungsmittel entfernt werden)
2 Unter Beachtung der Hinweise für das Auftauen im Handbuch auftauen
3 Bereiche von Speisen, die schneller auftauen als andere, sind mit einem kleinen Stück Aluminiumfolie abzudecken Das trägt dazu bei, den Auftauvorgang zu verlangsamen oder aufzuhalten
4 Gewisse Speisen sind vor dem Kochen nicht ganz aufzutauen Damit Fisch zum Beispiel schneller gart, ist es manchmal besser, mit dem Kochen zu beginnen, während er noch leicht gefroren ist
5 Evtl ist die Kochzeit bei gewissen Rezepten zu verlängern oder zu verkürzen, abhängig von der Ausgangstemperatur der Speisen

ANMERKUNG:
Die Luft aus der Entlüftung kann während des Kochens warm werden

Bräunen:
Es gibt einige Speisen, die nicht lange genug im Mikrowellenofen gekocht werden, um zu bräunen und daher zusätzliche Farbe benötigen
Bestreuen mit Paprika oder einem Bräunungsmittel wie Worcestersauce ist für Koteletts, Fleischgerichte oder Hähnchenstücke nützlich
Rostbraten, Geflügel oder Schinken, die 10 bis 15 Minuten oder länger gegart werden, bräunen ohne weitere Zusätze

Reinigung und Pflege

SICHERSTELLEN, DASS DER OFEN VOR DER REINIGUNG ABGESCHALTET WURDE
Die Ofeninnenflächen sauber und trocken halten Als allgemeine Regel sind diese nach jedem Gebrauch zu reinigen

INNENWÄNDE
Krümel oder Speisereste, die sich zwischen der Tür und dem Ofen befinden, mit einem feuchten Tuch abwischen Dieser Bereich ist besonders gut zu reinigen um sicherzustellen, daß die Tür richtig schließt Alle Fettspritzer mit einem in Seifenlauge getauchten Lappen abwischen Dann spülen und trocknen Keine schmirgelnden Stoffe verwenden, die die lackierte Ofenfläche zerkratzen oder beschädigen können
KEIN WASSER IN DEN OFEN GIESSEN

ROLLENAUFNAHME
Die Rollenaufnahme ist zu entfernen und in heißem Seifenwasser mindestens einmal wöchentlich zu reinigen um zu vermeiden, daß Fett die Drehung der Räder behindert

TÜR
Die Tür und Türdichtungen sind jederzeit sauberzuhalten Nur warme Seifenlauge zum Spülen benutzen und dann sorgfältig trocknen
ZUM REINIGEN DURFEN KEINE AGGRESSIVEN REINIGUNGSMITTEL, WIE Z B SCHEUERPULVER, STAHLWOLLE ODER TOPFSCHWAMME VERWENDET WERDEN
Die Metallteile lassen sich leichter pflegen, wenn sie häufig mit einem feuchten Tuch abgewischt werden

ÄUSSERES
Mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser reinigen, spülen und mit einem weichen Tuch trocknen Keine schmirgelnden Stoffe verwenden Kein Wasser in die Luftkanäle spritzen Wenn das Netzkabel verschmutzt ist, mit einem feuchten Tuch abwischen

KOCHEN IM MIKROWELLENOFEN

Siehe Seite 3.

1 Ofentür öffnen, Speise auf die Drehscheibe im Ofen stellen, und Ofentür schließen

2 Für die Modelle MG-4907C, MG-4947C, MG-5807C und MG-5507D Funktionswählschalter (❸) auf Mikrofunktion ([≋]) einstellen Bei allen anderen Öfen diesen Schritt überspringen

3 Netzschalter (❶, ❹) auf die gewünschte Stromstärke einstellen Es gibt fünf Stufen, von 90/100 W bis auf Höchsteinstellung Der Netzschalter kann auf jede Position eingestellt werden

MS-1905C/CU • MS-1907C/CU MS-1947C/CU • MB-3907C/CU MB-3947C • MG-4907C MG-4947C (W)	MS-2507D MS-2807C MG-5807C MG-5507D (W)
• max • 600 • 360 • ⁂ Auftauen • 90	• max • 650 • 400 • ⁂ Auftauen • 100

4 Den Zeitgeber (❷) auf die gewünschte Kochzeit einstellen Die Drehscheibe beginnt sich zu drehen, und der Kochvorgang beginnt Am Ende der Kochzeit ertönt die Glocke, und die Leuchte wird ausgeschaltet

Anmerkung:

- Jede Zahl auf der Skala stellt eine Minute dar Um die genaue Zeiteinstellung zu gewährleisten, ist es ratsam, den Zeiteinstellknopf leicht über die gewünschte Kochzeit hinaus zu drehen und dann wieder zurück auf die gewünschte Einstellung
- Den Türöffner drücken, um den Garzustand zu prüfen, während der Ofen betrieben wird Beim Öffnen der Tür während des Kochens wird der Ofen automatisch ausgeschaltet und der Zeitgeber abgeschaltet Wenn der Kochvorgang fortgesetzt werden soll, Tür schließen Der Ofen schaltet sich ein, und der Zeitgeber nimmt seine Funktion wieder auf
- Die Drehscheibe kann sich in jeder Richtung drehen

GEWICHT AUFTAUEN KOCHEN

Siehe Seite 3.

Auftauen von Tiefkühlkost ist einer der Vorteile eines Mikrowellenofens Auftauen unter Verwendung eines Mikrowellenofens ist schneller als im Kühlschrank und sicherer als bei Zimmertemperatur, da das Wachstum von schädlichen Bakterien nicht gefördert wird

Es ist wichtig, nicht zu vergessen, daß Auftauen länger als normales Kochen dauert Speisen kontrollieren und mindestens einmal während des Auftauens wenden

1 Bei den Modellen MG-4907C, MG-4947C, MG-5807C und MG-5507D Funktionsschalter (❸) auf Mikrofunktion ([≋]) einstellen Bei allen anderen Öfen diesen Schritt überspringen

2 Netzschalter (❶, ❹) auf Auftauen (⁂) einstellen

3 Zeiteinstellknopf (2) im Uhrzeigersinn drehen, um das Gewicht (kg) der Speise einzustellen

ANMERKUNG: Der Ofen schaltet sich ein, sobald der Zeiteinstellknopf gedreht wird Jede Nummer auf der Skala entspricht einem **kg**

D

D

MB-3907C • MB-3947C • MG-5507D MG-4907C • MG-4947C • MG-5807C

GRILLEN

Siehe Seite 3.

1 Ofentür öffnen, Speise auf den Stein im Ofen stellen und Ofentür schließen

2 Bei Modell MB-3907C und MB-3947C Funktions- und Netzschalter (4) auf Grillen ([▀]) drehen Bei Model MG-4907C, MG-4947C, MG-5807C oder MG-5507D Funktionsschalter (3) auf Grillen ([▀]) drehen

3 Zeitgeber (2) auf die gewünschte Kochzeit einstellen Die Drehscheibe beginnt sich zu drehen Der Kochvorgang beginnt, und die Leuchte ist eingeschaltet Nach Ende der Kochzeit ertönt die Glocke, und die Leuchte wird ausgeschaltet

- Siehe Anmerkung unter KOCHEN IM MIKROWELLENOFEN, wenn Sie den Kochzustand kontrollieren wollen
- Sichtscheibe während des Grillens nicht berühren, weil die Temperatur des Glases auf bis zu 100°C steigen kann
- Kinder am Berühren der Sichtscheibe hindern!
- Wenn der Grill zum ersten Mal benutzt wird, nachdem Sie den Ofen gekauft haben, kann Rauch entstehen Dieser verschwindet jedoch bald

Anmerkung:

- **Der Einsatz des Grilleinschubes ist zu bevorzugen, da die Kochzeit und -ergebnisse unterschiedlich sein können, wenn nur die Drehscheibe benutzt wird.**
- **Das Modell ist mit einem QUARZGRILL ausgerüstet, so daß es nicht vorzuwärmen ist.**

MG-4907C • MG-4947C MG-5807C • MG-5507D

KOMBINATIONSKOCHEN

Siehe Seite 3.

Die vorstehenden Modelle können zum Kombinationskochen eingesetzt werden, wobei Speisen gleichzeitig mit dem **Grill** ([▀]) und der **Mikrowelle** ([≋]) gegart werden können Die Zeit zum Garen von Speisen in dieser Betriebsart ist viel kürzer, als wenn die beiden Funktionen getrennt verwendet werden

1 Ofentür öffnen Speise auf den Drehtisch oder Einschub im Ofen setzen und Ofentür schließen

2 Funktionsschalter (3) auf COMBI ([≋]+[▀]) drehen, und Netzschalter (1) auf den gewünschten Netzstromwert einstellen

3 Zeitgeber (2) auf die gewünschte Kochzeit einstellen Die Drehscheibe beginnt sich zu drehen, und der Kochvorgang beginnt Am Ende der Kochzeit ertönt die Glocke, und die Leuchte wird ausgeschaltet

Das **Quarzheizelement** grillt die Oberfläche von Speisen, während **Mikrowellen** das Innere garen

VORSICHT: Nach Gebrauch sicherstellen, daß der ZEITGEBER auf 0 rückgestellt wird, da sonst der Ofen eingeschaltet bleibt.

Bei Entnahme von Speisen ist Vorsicht geboten, da das Gefäß heiß ist!

Richtlinien für Erhitzen oder Aufwärmen

Zum erfolgreichen Erhitzen oder Aufwärmen im Mikrowellenofen ist es wichtig, bestimmte Richtlinien zu befolgen Das Volumen der Speise ist festzustellen, um die Zeit zu bestimmen, die zum Aufwärmen erforderlich ist Um die besten Ergebnisse zu erzielen, ist die Speise in runder Form anzuordnen Speisen mit Zimmertemperatur erwärmen sich schneller als gekühlte Speisen Konserven sind aus der Dose zu nehmen und in ein für die Mikrowelle geeignetes Gefäß zu geben Die Speisen werden gleichmäßiger erwärmt, wenn sie mit einem Deckel bedeckt sind, der sich für die Mikrowelle eignet oder mit einer Kunststoffhülle mit Löchern Vorsichtig entnehmen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden Die folgende Tabelle gilt als Richtlinie zum Aufwärmen von gekochten Speisen

Artikel	Kochzeit (oder HOCH)	Besondere Anweisungen
Fleisch in Scheiben 3 Scheiben (0,5 cm dick)	1½~2½ Minuten	In Scheiben geschnittenes Fleisch auf einen Teller, der sich für die Mikrowelle eignet, legen Mit Kunst stoffolie bedecken, die mit Löchern versehen ist • Anmerkung: Mit Soße bleibt Fleisch saftig
Hähnchenstücke 1 Brust 1 Bein und Schenkel	 2~3½ Minuten 1½~2½ Minuten	Hähnchenstücke auf einen Teller legen, der sich für die Mikrowelle eignet Mit Kunstofffolie bedecken, die mit Löchern versehen ist
Fischfilet (170-230 g)	 1~2½ Minuten	Fisch auf einen für die Mikrowelle geeigneten Teller legen Mit Kunstofffolie bedecken, die mit Löchern versehen ist
Lasagne Teller 1 Portion (300 g)	 4½~7 Minuten	Lasagne auf einen für die Mikrowelle geeigneten legen Mit Kunstofffolie bedecken, die mit Löchern versehen ist
Auflauf 1 Tasse 4 Tassen	 1½~3½ Minuten 5~7½ Minuten	In einer für die Mikrowelle geeigneten Auflaufform KOCHEN Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren
Auflauf Sahne oder Käse 1 Tasse 4 Tassen	 1½~3 Minuten 4~6½ Minuten	 Abgedeckt in einer Mikrowellen-Auflaufform KOCHEN Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren
Sloppy Joe oder gegrilltes Rindfleisch 1 Sandwich (1/2 Tasse Fleischfüllung) ohne Brötchen	 1~3 Minuten	Füllung und Brötchen getrennt aufwärmen Füllung abgedeckt in einer Mikrowellen-Auflaufform kochen Einmal umrühren Brötchen wie in der nachstehenden Tabelle angegeben erwärmen
Kartoffelpüree 1 Tasse 4 Tassen	 2~3½ Minuten 6~8½ Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel KOCHEN Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren
Gebackene Bohnen 1 Tasse	 2~3½ Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel KOCHEN Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren
Ravioli oder Pasta in Soße 1 Tasse 4 Tassen	 3~4½ Minuten 8~11½ Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel KOCHEN Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren
Reis 1 Tasse 4 Tassen	 1½~2 Minuten 4~6 Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel KOCHEN Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren
Sandwich-Brötchen oder Brötchen 1 Brötchen	 20~35 s	In Papiertuch wickeln, und auf eine Glasschale legen
Gemüse 1 Tasse 4 Tassen	 1½~3 Minuten 4~6 Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel KOCHEN Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren
Suppe 1 Portion (200 g)	 2~3 Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel KOCHEN Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren

D

Tabelle für frisches Gemüse

Gemüse	Menge	Garzeit (oder HOCH)	Anleitungen	Stehzeit
Artischocken je 230 g)	2 mittel 4 mittel	5~8 11~13	Putzen, 2 TL Wasser und 2 TL Saft zugeben Abdecken	2-3 Minuten
Spargel, frisch, Spitzen	450 g	3~7	½ Tasse Wasser zugeben Abdecken	2-3 Minuten
Grüne Bohnen	450 g	8~12	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l geben Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren	2-3 Minuten
Rote Beete, frisch	450 g	13~18	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben Nach Ablauf der halben Kochzeit umarrangieren	2-3 Minuten
Broccoli, frisch, Spitzen	450 g	5~9	Broccoli in eine Ofenschüssel legen ½ Tasse Wasser zugeben	2-3 Minuten
Kohl, frisch, geschnitten	450 g	6~8	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren	2-3 Minuten
Möhren, frisch, in Scheiben	200 g	3~6	¼ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1 l mit Deckel geben Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren	2-3 Minuten
Blumenkohl, frisch, ganz	450 g	8~10	Putzen ¼ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1 l mit Deckel geben Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren	2-3 Minuten
frisch, in Stücken Bleichsellerie, frisch, in Scheiben	2 Tassen 4 Tassen	3~6 8~10	In Scheiben schneiden ½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren	2-3 Minuten
Maiskolben, frisch,	2 Stück	5~9	Enthäuten In 1,5 l Backschale legen und 2 EL Wasser zugeben Abdecken	2-3 Minuten
Pilze, frisch, in Scheiben	230 g	2~3	Pilze in 1,5 l Auflaufform mit Deckel legen Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren	2-3 Minuten
Rübchen, frisch, in Scheiben	450 g	4~8	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren	2-3 Minuten
Erbsen, grün frisch	4 Tassen	7~10	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren	2-3 Minuten
Süße Ofen- kartoffeln, ganz (je 170~230 g)	2 mittel 4 mittel	5~10 7~13	Kartoffeln mehrere Male mit der Gabel einstechen Auf 2 Papiertücher legen Nach Ablauf der halben Kochzeit umdrehen	2-3 Minuten 2-3 Minuten
Weiße Ofen- kartoffeln, ganz (je 170~230 g)	2 Kartoffeln 4 Kartoffeln	6~8 10~15	Kartoffeln mehrere Male mit der Gabel einstechen Auf 2 Papiertücher legen Nach Ablauf der halben Kochzeit umdrehen	2-3 Minuten 2-3 Minuten
Blattspinat, frisch,	450 g	5~8	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 2 l mit Deckel geben	2-3 Minuten
Zucchini, frisch, in Scheiben	450 g	5~8	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren	2-3 Minuten
Zucchini, frisch, ganz	450 g	7~10	Einstechen Auf 2 Papiertücher legen Nach Ablauf der halben Kochzeit Zucchini wenden un neu auslegen	2-3 Minuten

Hinweise zum Auftauen

Hinweise und Technik zum Auftauen von Fleisch
"WARNHINWEIS: Beim Kochen keine Aluminiumfolie verwenden."

- Sie können Fleisch in der Originalverpackung auftauen, solange sie kein Metall enthält Alle Metallringe, Klammern, Draht oder Folie entfernen
- Fleisch auf eine niedrige Ofenschale legen, um den Saft aufzufangen
- Fleisch nur so lange wie nötig auftauen Stücke wie Koteletts, Würstchen und Speck sobald wie möglich trennen Aufgetaute Portionen entnehmen, und restliche Stücke weiter auftauen
- Ganze Fleischstücke sind bereit für die Standzeit, sobald eine Gabel unter mittelmäßigem Druck in die Mitte des Fleischstückes gesteckt werden kann Die Mitte ist dabei noch gefroren Stehen lassen, bis das Fleischstück aufgetaut ist
- Auftauen von Fleisch auf Stellung Auftauen

AUFTAUTABELLE FÜR FLEISCH UND GEFLÜGEL

Fleisch	Gewicht	Auftauzeit (min)	Stehzeit (min)
RINDFLEISCH			
Brühwürstchen	450 g	5-6	10
Hackfleisch, Rind	450 g	8-10	10
Nieren	1 kg	8-12	10
Leber	450 g	6-7	10
Braten, Rinderkeule	1,5 kg	18-20	15
Braten, Fehlrippe	1,5-2 kg	22-26	15
Braten, Rippe (gerollt)	1,5-2 kg	15-20	15
Braten, Rumpsteak (ohne Knochen)	1,5-2 kg	20-25	15
Braten, Lendenstück	2-2,3 kg	28-33	20
Steak, in Würfeln	450 g	7-8	10
Steak, flach	700 g	9-10	10
Steak, rund	1 kg	10-14	10
Steak, Lenden-	1 kg	10-12	10
KALBFLEISCH			
Kotelett	450 g	9-10	10
Hackfleisch	450 g	4-5	10
Steak	450 g	6-8	10
SCHWEINEFLEISCH			
Kotelett (1,2 cm dick)	700 g	10-15	10
In Würfeln	700 g	8-10	10
Hackfleisch	450 g	5-6	10
Braten, Lende (ohne Knochen)	2-2,3 kg	28-34	20
Rippchen	1,5 kg	12-17	15
Schultersteak	1,2 kg	12-15	10
Filet	1 kg	10-12	10
LAMM			
Braten, Keule oder Schulter	2-2,3 kg	28-33	15
HÄHNCHEN			
Ganz	1,2-1,5 kg	26-30	20
Teile	1,2-1,5 kg	14-17	15
Brust (mit Knochen)	1-1,5 kg	10-14	20
Bein	450 g	9-10	10
Schenkel	450 g	9-10	10
Flügel	700 g	8-12	10
TRUTHAHN			
Stücke	1-1,5 kg	14-16	15
Brust (mit Knochen)	2-2,5 kg	18-22	20
ENTE			
Ganz	2-2,5 kg	30-40	25

D

Grilltabelle

Hinweise zum Grillen von Fleisch auf dem Grill

- Überschüssiges Fett vom Fleisch entfernen Fett einschneiden und sicherstellen, daß Sie nicht in das magere Fleisch schneiden (Das verhütet, daß sich das Fleisch rollt)
- Auf den Einschub legen Mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen
- Fleisch nach Ablauf der halben Kochzeit umdrehen

D

Fleisch	Gewicht	Ungefähre Kochzeit (Minuten)	Hinweise
Frikadellen	50 g x 2 100 g x 2	13-16 19-23	Mit Öl oder zerlassener Butter bestreichen Dünnes Fleisch auf den Grilleinschub legen Dickes Fleisch auf eine Abtropfschale legen Fleisch nach Ablauf der halben Kochzeit wenden
Steaks (2,5 cm dick) Rot Mittel Durchgebraten	 230 g x 2 230 g x 2 230 g x 2	 18-20 22-24 26-28	
Schweinskotelett (2,5 cm dick)	230 g x 2	27-32	
Lammkotelett (2,5 cm dick)	230 g x 2	25-32	
Würstchen	230 g	13-16	Häufig wenden

Hinweise zum Grillen von Fisch und Meeresfrüchten

Fisch oder Meeresfrüchte auf den Einschub legen Ganze Fische sind vor dem Grillen auf beiden Seiten diagonal einzuschneiden Fisch und Meeresfrüchte mit zerlassener Butter, Margarine oder Öl vor und während des Grillens bestreichen Das verhindert, daß der Fisch austrocknet Entsprechend den in der Tabelle angegebenen Garzeiten grillen Ganze Fische und Fischstücke sind nach Ablauf der halben Grillzeit vorsichtig zu wenden Falls gewünscht, können dicke Filets ebenfalls nach Ablauf der halben Grillzeit gewendet werden

Fleisch	Gewicht	Ungefähre Kochzeit (Minuten)	Hinweise
Fischfilets 1 cm dick 1,5 cm dick	 230 g 230 g	 17-21 20-24	Mit zerlassener Butter bestreichen, und nach Ablauf der halben Garzeit wenden
Fischsteaks 2,5 cm dick	230 g	24-28	
Ganze Fische	225-350 g each 450 g	16-20 24-28	Dicker und öliger Fisch braucht zusätzliche Zeit
Jakobsmuscheln Garnelen, ungekocht	450 g 450 g	16-20 16-20	Während des Kochens gut mit Fett bestreichen

Fragen und Antworten

F Was stimmt nicht, wenn sich die Ofenleuchte nicht einschaltet?

A ■ Durchgebrannte Birne
■ Tür nicht geschlossen

F Warum tritt Dampf aus der Belüftung bzw warum tropft Wasser unten aus der Tür?

A Dampf entsteht normalerweise während des Kochvorgangs Der Mikrowellenofen wurde so hergestellt, daß Dampf seitlich austritt Gelegentlich kondensiert dieser Dampf jedoch auf der Tür; und das Wasser tropft dann unten aus der Tür Das ist absolut normal und sicher

F Durchstrahlen Mikrowellen die Sichtscheibe in der Tür?

A Nein Die Metallabschirmung strahlt die Wellen in das Ofeninnere zurück Die Löcher oder Öffnungen sind so ausgeführt, daß sie Licht durchlassen, aber keine Mikrowellen

F Wird der Mikrowellenofen beschädigt, wenn er leer EINGESCHALTET wird?

A Ja Nie leer einschalten

F Warum platzen Eier manchmal?

A Beim Zubereiten von Eiern kann das Eigelb zerplatzen, weil sich Dampf in der Eigelbmembrane staut Um dies zu vermeiden, Eigelb einfach mit einem Zahnstocher vor dem Kochen durchstechen Eier nicht ohne Durchstechen der Schale kochen

F Warum wird Stehzeit nach Abschluß des Kochens empfohlen?

A Stehzeit ist sehr wichtig Beim Kochen im Mikrowellenofen befindet sich die Hitze in den Speisen, nicht im Ofen

Viele Speisen sammeln genug innere Hitze an, so daß der Kochvorgang selbst dann fortgesetzt wird, nachdem eine Speise aus dem Ofen genommen wurde
Die Stehzeit für Braten, großes Gemüse usw ermöglicht das völlige Abkühlen des Inneren, ohne daß das Äußere zu stark gekocht wird

F Warum kocht mein Ofen nicht immer so schnell wie in den Richtlinien für den Mikrowellenofen angegeben?

A Prüfen Sie Ihre Hinweise erneut um sicherzustellen, daß Sie die Gebrauchsanweisung genau ausgeführt haben und stellen Sie fest, was Schwankungen in der Garzeit verursachen könnte Die Richtzeiten für das Garen und die Wärmeeinstellungen sind nur Vorschläge, um zu starkes Kochen zu vermeiden das üblichste Problem, wenn Sie versuchen, sich an einen Mikrowellenofen zu gewöhnen Schwankungen und Größe, Form und Gewicht sowie Abmessungen könnten ebenfalls längere Kochzeiten bedingen Urteilen Sie selbst und benutzen die Vorschläge in den Kochhinweisen um zu prüfen, ob die Speisen richtig gekocht wurden, so wie Sie das bei einem normalen Ofen tun

F Warum entstehen im Ofen Funken und Krachen (Lichtbogenbildung)?

A Für das Entstehen von Funken und Krachen (Lichtbogenbildung) im Ofeninneren gibt es mehrere Gründe
■ Sie verwenden Schüsseln mit Metallteilen oder Metalleinfassungen (Silber oder Gold)
■ Sie haben eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Ofen gelassen
■ Sie verwenden sehr viel Metallfolie
■ Sie verwenden eine Metallklammer

D

Technische Daten

	MS-1905C/CU	MS-1907C/CU • MS-1947C/CU
Netzstrom	230 V AC, 50 Hz	230 V AC, 50 Hz
Leistung (IEC 705 STANDARD)	750 W	800 W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz	2450 MHz
Außenmaße (BxHxT)	483 x 285 x 334	483 x 285 x 334
Stromverbrauch	1150 W	1250 W

	MS-2807C
Netzstrom	230 V AC, 50 Hz
Leistung (IEC 705 STANDARD)	900 W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Außenmaße (BxHxT)	530 x 322 x 385
Stromverbrauch	1300 W

	MS-3907C • MB-3947C
Netzstrom	230 V AC, 50 Hz
Leistung (IEC 705 STANDARD)	800 W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Außenmaße (BxHxT)	483 x 285 x 334
Stromverbrauch	
Mikrowelle	1250 W
Grill	1100 W

	MG-4907C • MG-4947C	MG-5807C
Netzstrom	230 V AC, 50 Hz	230 V AC, 50 Hz
Leistung (IEC 705 STANDARD)	800 W	900 W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz	2450 MHz
Außenmaße (BxHxT)	483 x 285 x 334	530 x 322 x 385
Stromverbrauch		
Mikrowelle	1250 W	1350 W
Grill	1100 W	1250 W
Kombination	2300 W	2550 W

	MG-5507D	MS-2507D
Netzstrom	230 V AC, 50 Hz	230 V AC, 50 Hz
Leistung (IEC 705 STANDARD)	850 W	900 W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz	2450 MHz
Außenmaße (BxHxT)	510 x 333 x 360	510 x 333 x 360
Stromverbrauch		
Mikrowelle	1300 W	1350 W
Grill	1250 W	
Kombination	2500 W	

- Die angegebenen Maße sind ungefähre Maße
- Da wir unsere Produkte ständig verbessern, behalten wir uns Änderungen an den technischen Daten ohne weiteres vor